

## 1. Instruções de Segurança.....

### A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



**Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança vêm após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".**  
**Estas palavras significam:**

### A PERIGO

### A ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

### Cuide de sua segurança

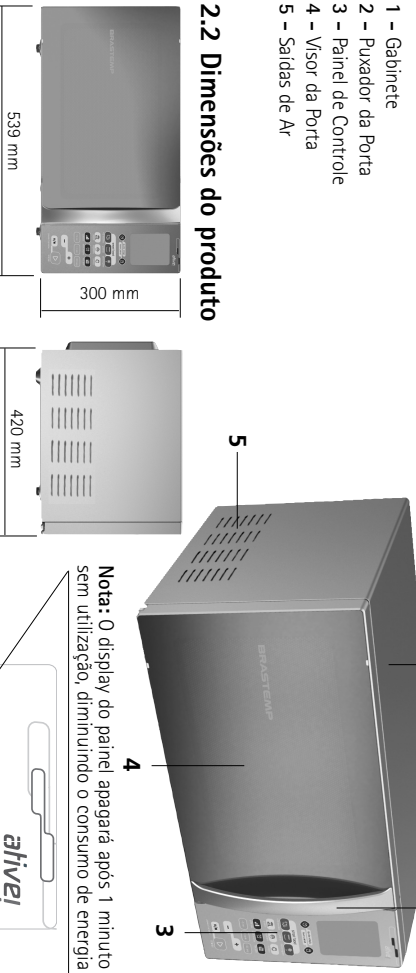
- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bi-voltagem.
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Entenda corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.
- O uso de acessórios não recomendados para o forno pode provocar acidentes e danos ao aparelho ou acessórios.
- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o tampo ou a vedação da porta estiverem danificados, não use o forno até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a rede de serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os recipientes devem estar aquecidos durante o funcionamento do micro-ondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pás ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, cheiro de queimado ou o micro-ondas estiver danificado, desligue o micro-ondas imediatamente e desligue a tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização do micro-ondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenômeno chamado de ebulição de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno micro-ondas, a água se aquece por igual sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de

## 2. Conhecendo seu produto .....

### 2.1 Conhecendo o produto

- 1 - Gabinete
- 2 - Puxador da Porta
- 3 - Painel de Controle
- 4 - Visor da Porta
- 5 - Saídas de Ar

### 2.2 Dimensões do produto

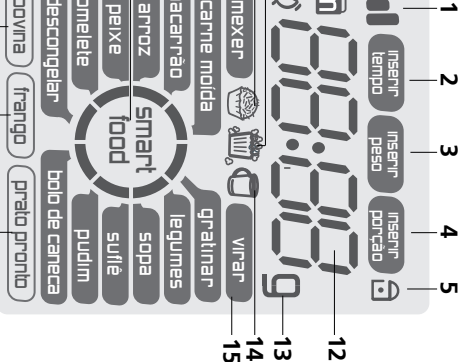


Nota: O display do painel apagará após 1 minuto sem utilização, diminuindo o consumo de energia.

### 2.3 Conhecendo o painel de controle

- 1 - **Relógio**  
Para ajustar o horário do relógio do forno.
- 2 - **Tecidas Pré-Programadas**  
Permite o cozimento ou o aquecimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
- 3 - **Potência**  
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.
- 4 - **Adia Preparo**  
Permite que você adie o início do preparo da opção escolhida.
- 5 - **Tecidas Rápidas de Tempo**  
Com as teclas rápidas de tempo, você acrescenta 30 segundos, 1 ou 5 minutos.
- 6 - **Tecido Panel/Cancelar**  
Para parar ou cancelar o funcionamento do forno.
- 7 - **Travar Painel**  
Para travar o painel de controle do micro-ondas.
- 8 - **Descongelar**  
Para descongelar carnes bovina, de frango e pratos prontos congelados.
- 9 - **Giratório**  
Para giratório ou douar os alimentos.
- 10 - **Meu Lento**  
Para programar uma receita de sua preferência.
- 11 - **Tecidas de Seção**  
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
- 12 - **Iniciar**  
Para iniciar o funcionamento do forno após programar uma função ou para voltar a programação que foi interrompida.

### 2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display



## 3. Instalação.....

### 3.1 Onde devo instalar?

#### A ADVERTÊNCIA

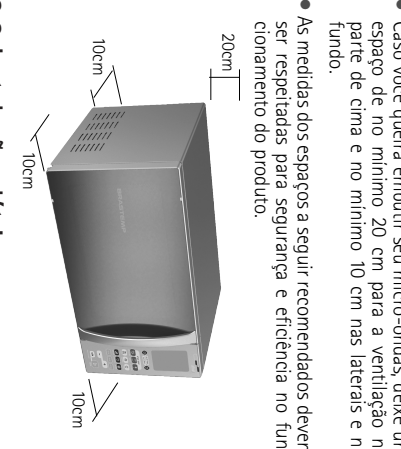
**Risco de Lesões por Excesso de Peso**  
**São necessárias pelo menos duas pessoas para mover e instalar o forno de micro-ondas.**  
**Não seguir esta orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.**

#### O micro-ondas deve ser instalado:

- Em local bem ventilado.
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no micro-ondas.
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35°C.
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do micro-ondas.

#### Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

- Deixe as salidas de ar descobertas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estejam no local correto e que o espaço por baixo do forno esteja vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, deve um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.



### 3.2 Instalação elétrica

#### A ADVERTÊNCIA



**Risco de Choque Elétrico**  
**Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.**  
**Não remova o pino de aterramento do plugue.**  
**Não use adaptadores ou T's.**  
**Não use extensões.**  
**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

Para instalar corretamente o forno micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

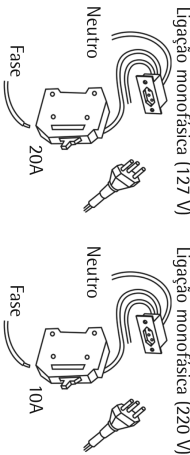
- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 9).

4. Para testar o sistema de segurança do seu micro-ondas, desligue o forno e abra a porta. O micro-ondas não deve funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta.

## 4. Operação.....

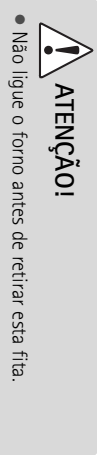
### 4.1 Aceitando o relógio

1. Aperte a tecla "ajustar relógio".
2. Ajuste as horas pressionando as teclas "+ & -".
3. Aperte novamente a tecla "ajustar relógio" para confirmar.
4. Ajuste os minutos pressionando as teclas "+ & -".
5. Para finalizar, aperte mais uma vez a tecla "ajustar relógio".



### 3.3 Instalação do micro-ondas

1. Refire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.



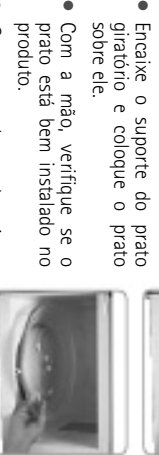
**ATENÇÃO!**  
Não ligue o forno antes de retirar esta fita.

3. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver item 6.1.1).



Não retire esta proteção lateral, pois a remoção causará danos ao produto.

4. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.
5. Monte o prato giratório da seguinte forma:



6. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).
7. Precisa o teste indicado a seguir - "Testando o micro-ondas".

- 3.4 **Testando o micro-ondas**  
Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falha de energia elétrica, o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1.

2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla "+ 30 seg" e depois a tecla "iniciar". A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 820 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.

- do forno e aperte a tecla "iniciar". O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o micro-ondas, aperte a tecla "panel/cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

## 4. Dicas.....

### 4.4 Dicas para cozinhar no micro-ondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer as capacidades do seu micro-ondas. Seu micro-ondas possui 3 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

Nível	Uso	Potência Equivale a
Ferro	Ferver líquidos e cozimentos em geral	
Máximo	Preparar refrigerantes e carnes. Preparar pratos prontos. Preparar ovos inteiros, bolos e tortas. Preparar sopas e massas em panelas.	820 W / 100%
Médio	Descongelar pratos prontos congelados.	410 W / 50%
Mínimo	Amaciar/macerar alimentos.	250 W / 30%

### 4.5 Teda + 10 receitas (Smart Food)

A tecla "+ 10 receitas" possui algumas receitas com tempo e potência pré-programadas. Durante o uso das receitas, você poderá ajustar o tempo e a potência pressionando as teclas "+ & -".

### 4.5.1 Teda Carne moída

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA.

- Ingredientes:**
- 200g de carne moída / 400g de carne moída.
  - 1/2 colher (soperesa) de óleo ou azeite / 1 colher (soperesa) de óleo ou azeite.
  - Sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha a gosto.
- Coque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

Teda	Potência	Equivale a
Máxima	820 W	100%
Média	410 W	50%
Mínima	250 W	30%

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "carne moída".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar".

Teda a apertar no painel numérico	Quantidade de carne moída	Tempo programado
+ & -	200 g	1 min 30 seg
	400 g	3 min 30 seg

**DICAS**

- Após o término da programação, mexa a carne moída e espere 1 minuto antes de servir.
- Para deixar a carne moída ainda mais gostosa, coque de terminada a programação, retire o recipiente do micro-ondas, adicione uma colher de molho de tomate e mexa.

### 4.5.2 Teda Macarrão

Sugestão de Receita de MACARRÃO.

- Ingredientes:**
- 100g de macarrão / 200g de macarrão.
  - 1 lata de água fria / 1 1/2 litro de água fria.

- 1 colher (soperesa) de óleo ou azeite.
- Sal a gosto.

Coque todos os ingredientes no refratário e tampe parcialmente. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "macarrão".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 100 ou 200g.
5. Aperte a tecla "iniciar".

Teda a apertar no painel numérico	Quantidade de macarrão	Tempo programado
+ & -	100 g	14 min 00 seg
	200 g	18 min 00 seg

### 4.5.3 Teda Arroz

Sugestão de Receita de ARROZ.

- Ingredientes:**
- 1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz.
  - 2 xícaras de água / 4 xícaras de água.
  - 1 colher de sobremesa de óleo ou azeite.
  - 1 colher (sopa) de cebola / 2 colheres (sopa) de cebola.
  - 1 pitada de sal.
- Coque todos os ingredientes em um refratário de bordas altas e deixe semi tampado. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "arroz".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 100 ou 200g.
5. Aperte a tecla "iniciar".

Teda a apertar no painel numérico	Quantidade de porções	Tempo programado
+ & -	1	15 min 00 seg
	2	18 min 00 seg

### 4.5.4 Teda Peixe

Sugestão de Receita de PEIXE.

- Ingredientes:**
- 500g de file de peixe em temperatura ambiente / 1000g de file de peixe em temperatura ambiente.
  - 1/2 cebola / 1 cebola.
  - 2 colheres (sopa) de molho pronto de tomate.
  - Sal, azeite, alho, cebolinha e pimenta a gosto.
- Coque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "peixe".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 500 ou 1000g.
5. Aperte a tecla "iniciar".

Teda a apertar no painel numérico	Quantidade de peixe	Tempo programado
+ & -	500 g	10 min 00 seg
	1000 g	14 min 00 seg

### 4.5.5 Teda Omelete

Sugestão de Receita de OMELETE.

- Ingredientes:**
- 1 ovo.
  - 2 colheres (sopa) de queijo ralado.
  - 1 lata de leite condensado.
  - 2 colheres (sopa) de presunto picado.
  - Sal, orégano e pimenta do reino a gosto.

Coque todos os ingredientes no refratário e mexa bem. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "omelete".

### 4.5.6 Teda Legumes

Esta tecla pode ser usada com vários tipos de legumes, como couve-flor, brócolis, abobrinha, pimentão, etc.

### Sugestão de Receita de LEGUMES.

- Ingredientes:**
- 200, 350 e 500g do seu legume preferido.
  - Sal, pimenta do reino, cebola, e alho a gosto.
  - Azeite a gosto.

Coque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "legumes".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar as quantidades de 200, 350 ou 500g.
5. Aperte a tecla "iniciar".

Teda a apertar no painel numérico	Quantidade de legumes	Tempo programado
+ & -	200 g	2 min 00 seg
	350 g	4 min 00 seg
	500 g	5 min 40 seg

### IMPORTANTE

Esta tecla é recomendada para legumes moles. Em caso de legumes duros como cenoura e batata, faça a programação manualmente conforme item 4.3.

### 4.5.7 Teda Sopa

Esta receita deve ser utilizada para preparar sopas instantâneas em embalagens de 20g. Dissolva a sopa instantânea em água, conforme as instruções da embalagem. Misture bem, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "sopa".
3. Aperte a tecla "iniciar".

### 4.5.8 Teda Sufle

Sugestão de Receita de SUFLE.

- Ingredientes:**
- 1 xícara (chá) de cenouras raladas e cozidas.
  - 2 ovos.
  - 2 colheres (sopa) de cebola picada.
  - Sal e pimenta do reino a gosto.

Bata bem as claras em neve, acrescente as gemas e depois, sem bater, acrescente a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto e o queijo ralado. Jogue esta mistura sobre as cenouras em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ 10 receitas".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "sufle".
3. Aperte a tecla "iniciar".
4. Esta função está programada apenas para 1 receita de sufle. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de sufle, faça a programação manualmente, conforme item 4.3.

### 4.5.9 Teda Pudim

Sugestão de Receita de PUDIM.

- Ingredientes:**
- 1 lata de leite condensado.
  - 2 colheres (sopa) de queijo ralado.
  - 1 lata de leite comum.
  - 4 ovos.

Misture bem todos os ingredientes e coloque a mistura de molho no fogo por 10 minutos, com fogo no meio. Leve o refritário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **“+ 8, -”** para selecionar a opção “judim”.
  2. Use as teclas **“+ 8, -”** para selecionar a opção “judim”.
  3. Aperte a tecla **“iniciar”**.
- Depois de finalizada a receita, deixe descansar por 15 minutos e depois leve a geladeira por aproximadamente 1 hora.

#### 4.5.10 Tecla Bolo de caneca

**Ingredientes:**

- 5 colheres de sopa de ovo misturado gema e clara.
- 2 colheres de sopa (falsa) de açúcar.
- 1 colher de sopa de óleo.
- 3 colheres sopa (falsa) de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa (falsa) de chocolate.
- 1 colher de sopa de leite.
- 1 colher de café de fermento em pó.
- 1kg de mozes picadas.

Coloque em uma caneca (320 ml) o ovo misturado e bata bem com um garfo. Acrescente o açúcar, o óleo e o leite e continue batendo. Depois, coloque a farinha, o chocolate e o fermento em pó e misture bem. Por último, coloque as mozes. Leve a caneca ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **“+ 8, -”** para selecionar a opção “bolo de caneca”.
3. Aperte a tecla **“iniciar”**.

#### 4.5.11 Tecla Gratinar

A função **“gratinar”** serve para completar uma receita, gelatinando e gelatinando os alimentos.

1. Coloque o alimento já aquecido em um recipiente refratário de vidro ou cerâmica.
2. Coloque o recipiente em cima do suporte metálico, no centro do prato giratório e feche a porta.
3. Aperte a tecla **“gratinar”**.
4. Utilize as teclas **“+ 8, -”** para programar o tempo desejado de funcionamento.
5. Aperte a tecla **“iniciar”**.

#### IMPORTANTE

- Tenha cuidado ao utilizar as funções que acionam resistência elétrica. Não encoste na resistência pois ela estará quente e poderá causar queimaduras.
- O suporte metálico foi desenvolvido para aproximar o alimento da resistência elétrica que se localiza no teto do forno. Porém, o alimento deve manter uma distância mínima de 5 cm do teto. Quando esta distância não puder ser obedecida, não utilize o suporte metálico.
- O uso prolongado da função **“gratinar”** pode aquecer as laterais e a parte superior do micro-ondas, devendo ser evitado o contato com a pele durante esse uso e nos 15 minutos posteriores.

#### 4.5.12 Tecla Descongelar

1. Aperte a tecla **“descongelar”**.
  2. Use as teclas **“+ 8, -”** para selecionar carne bovina, carne de frango ou prato pronto.
  3. Aperte a tecla **“iniciar”** para confirmar.
  4. Ajuste o peso, em gramas, do alimento usando as teclas **“+ 8, -”**.
- O tempo pré-programado no descongelamento não poderá ser alterado.

No meio do descongelamento será um bip e no display aparecerá “vivar”. Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla **“iniciar”** para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório. Nesta função é possível descongelar até 2kg de carne bovina ou de frango. Para prato pronto a função está programada para descongelar refeições congeladas de 250g ou 500g.

#### 4.9 Tecla Adiar preparo

A tecla **“adiar preparo”** permite que você programe um tempo de espera utilizando as teclas **“+ 8, -”** ou as teclas rápidas de tempo. Para utilizar essa função, coloque o alimento dentro do micro-ondas e:

1. Programe a função, tempo e potência desejados.
2. Aperte a tecla **“adiar preparo”**.
3. Use as teclas **“+ 8, -”** para ajustar em quanto tempo que você deseja adiar.
4. Aperte a tecla **“iniciar”**.

O tempo do adiantamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno irá iniciar o funcionamento na função ajustada.

#### 4.10 Tecla Meu jeito

Com esta função você pode programar aquela receita que você mais usa:

1. Aperte a tecla **“meu jeito”**.
2. Ajuste a potência desejada através da tecla **“potência”**.

#### 4.6 Tecla Brigadeiro

**Sugestão de Receita de BRIGADEIRO.**

**Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado.
  - 4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado.
  - 1 colher (sopa) de margarina
- Coloque todos os ingredientes no refratário, misture bem e tampe. Leve o refritário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **“brigadeiro”**.
  2. Aperte a tecla **“iniciar”**.
  3. Após 3 minutos, será um bip e o display mostrará “mixer”. Abra a porta e misture o brigadeiro. Volte o refritário para o micro-ondas e feche a porta.
  4. Aperte a tecla **“iniciar”** novamente para continuar o cozimento.
  5. Após 2 minutos, será novamente um bip e o display mostrará “mixer”. Abra a porta e misture o brigadeiro novamente. Volte o refritário para o micro-ondas e feche a porta.
  6. Aperte a tecla **“iniciar”** para continuar o preparo.
- Essa função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você deseja fazer uma quantidade diferente de brigadeiro tem a programação de cozimento manual, conforme item 4.3.

#### 4.7 Tecla Caneca

A tecla **“caneca”**, permite que você aqueça de forma rápida uma caneca de 250 ml contendo líquidos (água, leite) em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla **“caneca”**.
  2. Aperte a tecla **“iniciar”**.
- Coloque o pacote de pipoca (100g) no micro-ondas, conforme as instruções da embalagem.

#### 4.8 Tecla Pipoca

1. Aperte a tecla **“pipoca”**.
  2. Aperte a tecla **“iniciar”**.
- O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas **“+ 8, -”** para aumentá-lo ou diminuí-lo.

#### IMPORTANTE

O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouço o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla **“caneca”** para dissipar os micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

3. Use as teclas **“+ 8, -”** para ajustar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla **“iniciar”**.

5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla **“parar/parar”**.

6. Pressione a tecla **“meu jeito”** todas as vezes que você deseja preparar a sua receita.

Você pode modificar a programação da tecla **“meu jeito”** quantas vezes quiser. Em caso de queda ou falta de energia elétrica a tecla **“meu jeito”** voltará a ter a programação original (10 min. na potência máxima).

#### 4.11 Teclas rápidas de tempo (+ 30 seg + 1 min, + 5 min)

Escolha as teclas rápidas de 30 seg, 1 ou 5 minutos na potência de 820 W (máxima). Se desejar descongelar mais tempo, basta tocar os tempos desejados novamente. A cada vez que a tecla for pressionada o tempo escolhido será adicionado ao tempo remanescente no display.

comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

#### 5.2 Técnicas para cozinhar em micro-ondas

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser revirados, virados ou rejulgados nos pontos de contato com a superfície do micro-ondas para ser virados de lado para aquecer o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice versa, uma ou duas vezes.
- Confinamento: leito o uso de proteções, procure sempre usar uma melhor distribuição do calor nos alimentos e fixar com que os cremes, mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer falhas, danificando o aparelho.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pás, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de lingüiça).

### 6. Manutenção

#### 6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

##### A ADVERTÊNCIA

**Risco de Contaminação do Alimento**  
**Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.**

**Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.**

**Não seguir estas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.**

Para garantir a conservação de seu micro-ondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções a seguir:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Intrinsecamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use

### 7. Questões ambientais

#### 7.1 Embalagem

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (cartão de isopor, sacos plásticos e caixa de papão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

Então, ao se desfazer deste produto, procure com-pañia, especializadas em desmontar no correto-mante.

#### 7.3 Descarte

Após descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

#### 7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados.

### 8. Soluções para a maioria dos problemas ....

Antes de chamar a **Rede de Serviços Brastemp**, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.
O display está acendo, mas o forno não funciona	Se a tomada está com defeito. Se há falta de energia elétrica na sua residência. Se a porta está bem fechada. Se o tempo de cozimento foi programado. Se a tecla <b>“iniciar”</b> foi acionada. Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.
Cozimento incompleto	Se não está com a trava de segurança da porta acionada. Se foi selecionada a potência adequada. Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. Se o alimento foi colocado na posição correta. Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. Se a tampa do prato elétrica não é inferior a necessária. Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem fissas ou detalhes em metal e está muito próximo às partes do forno (distância mínima de 5 cm). Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm). Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. Se o alimento está embalado em papel reciclado.
Ocorrências específicas normais	Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno. Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio (do tipo úmido). Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (falsas de ar). Ruídos descontinuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (820W). Prato giratório alternando o sentido do giro. Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso. Estalos durante o cozimento.
Oscilação de voltagem	A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, tem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.

### 9. Dados técnicos

	BMF45ABRINA	BMF45ABRINA	BMF45ABRINA	BMF45ABRINA	BMF45ABRINA	BMF45ABRINA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478
Peso do Produto Embalado (kg)	16	16	16	16	16	16
Voltura da Cadeia (V)	117	117	117	117	117	117
Tensão (V)	127	220	220	220	220	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Oscilações Harmônicas de Tensão (V)	108-132	198-242	108-132	198-242	108-132	198-242
Classe de Emissão de Interferência (A)	20	10	20	10	20	10
Potência (W) - Micro-ondas (W)	820	820	820	820	820	820
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1400	1400	1400	1400	1400	1400

### 10. Garantia

**Termo de Garantia**

O seu micro-ondas Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou entrega do produto, sendo:

- Os 3 (três) primeiros meses - garantia legal.
- Os 9 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela **Rede de Serviços Brastemp**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica da **Rede de Serviços Brastemp**.

**As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:**

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- Na instalação do produto as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções do produto;
- Tiver ocorrido uso inadequado ou mau uso do produto, descuido, ou ainda, o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

**As garantias legal e/ou especial não cobrem:**

- Despesas com a instalação do produto realizada pela **Rede de Serviços Brastemp** ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Chamados relacionados à orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores;
- Transporte do produto até o local da instalação;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela **Whirlpool S.A.**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, atraimento, bem como suas adaptações;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência tais como:

oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raios, inundação, etc.;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

**A garantia especial não cobre:**

- Deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede da **Rede de Serviços Brastemp**, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada, pelo consumidor, conforme tabela de quitação informada pela **Whirlpool S.A.**, através do **Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)**;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação desses peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

**Condições Gerais:**

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das quais explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se no direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia. Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.



**Rede de Serviços**

3003-0999

www.brastemp.com.br

0800 970 0999

**Whirlpool S.A.**

Atendimento ao Consumidor

Rua Olímpia Senegalo nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

PRODUTOS NO FÓRUM DE MANUTENÇÃO

CONTEÚDO APROVADO

W10330992

08/02/2012